

VIANDES & PRODUITS CARNÉS

REVUE DES INSTITUTS DE RECHERCHES ET DES CENTRES TECHNIQUES DES FILIÈRES VIANDES ET PRODUITS CARNÉS

SCIENCE ET TECHNIQUE

Maturation sous vide et lipides des viandes bovines : Qualité nutritionnelle des lipides et acides gras des viandes bovines : I. Influence de la durée de maturation sous vide des viandes

Lipides des viandes bovines et modes de cuisson : Qualité nutritionnelle des lipides et acides gras des viandes bovines : II. Influence des conditions de cuisson des viandes.

Qualité sensorielle de la viande de porc : Incidence de l'âge à l'abattage et de l'utilisation de Duroc pour la production Label Rouge ou porcs lourds. Intérêt d'une maturation de la longe

Plats cuisinés appertisés emballages souples : L'appertisation en emballage souple : application aux plats cuisinés en sachets de type DOYPACK®

Valeur santé de la charcuterie traditionnelle : Le point sur la qualité nutritionnelle du pâté de campagne

Préservation des qualités microbiologiques de la viande : les emballages actifs : Incidence des conditionnements actifs « antimicrobiens » sur la survie et la croissance des bactéries pathogènes et d'altération sur viandes bovines



Sommaire



PRÉFACE

Nicolas JABY

110



SCIENCE ET TECHNIQUE

**Maturation sous vide et lipides des viandes bovines :
Qualité nutritionnelle des lipides et acides gras des
viandes bovines : I. Influence de la durée de
maturation sous vide des viandes**
BAUCHART D., THOMAS A., DURAND D., PARAFITA E.

111-115

**Lipides des viandes bovines et modes de cuisson :
Qualité nutritionnelle des lipides et acides gras
des viandes bovines : II. Influence des conditions
de cuisson des viandes .**
BAUCHART D., THOMAS A., DURAND D., PARAFITA E.

117-124

**Qualité sensorielle de la viande de porc : Incidence
de l'âge à l'abattage et de l'utilisation de Duroc
pour la production Label Rouge ou porcs lourds.
Intérêt d'une maturation de la longe**
CHEVILLON P., VAUTIER A., DUBOIS A.

125-133

**Plats cuisinés appertisés emballages souples :
L'appertisation en emballage souple :
application aux plats cuisinés en sachets
de type DOYPACK®**
BELAUBRE N., ZUBER F.

134-138

**Valeur santé de la charcuterie traditionnelle :
Le point sur la qualité nutritionnelle
du pâté de campagne**
MOUROT J., BLOCHET J.E., LE MINOUS A.E.

139-145

**Préservation des qualités microbiologiques
de la viande : les emballages actifs : Incidence
des conditionnements actifs « antimicrobiens »
sur la survie et la croissance des bactéries
pathogènes et d'altération sur viandes bovines**
RIVOLIER M.

146-148



L'ESSENTIEL

149-150



SUMMARY

151

INDEX VOLUME 28

152

Photo de couverture : Fotolia © Gravicapa

Revue bimestrielle fondée
par l'Association pour
le Développement de l'Institut
de la Viande (ADIV)
ISSN : 0241.0389

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Nicolas JABY - ADIV Clermont-Fd

RÉDACTEUR EN CHEF
Nicolas JABY - ADIV Clermont-Fd

COMITÉ DE RÉDACTION
Cécile BERRI - Inra Tours
Jean-Bernard GROS - Université Blaise
Pascal Clermont - Fd
Jean-Louis BERDAGUÉ - Inra Clermont-Fd
Patrick LEPRAT - ENSIL Limoges
Hubert LEVEZIEL - Inra Limoges
Didier MICOL - Inra Clermont-Fd
Jacques MOUROT - Inra Rennes
Alain PEYRON - ADIV Clermont-Fd
Didier REMOND - Inra Clermont-Fd
Pierre SANS - ENV Toulouse
Régine TALON - Inra Clermont-Fd

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Dominique MONTAGU
dominique.montagu@jouy.inra.fr

Site Internet
<http://www.viandes-et-produits-carnes.info>

Maquette :
PUBLICIS CACHEMIRE

Mise en page :
ADIV
ZAC Parc Industriel des Gravanches
10 Rue Jacqueline Auriol
63039 Clermont-Ferrand cedex 2
Tél. 04 73 98 53 80
Fax 04 73 98 53 85

Imprimerie De BUSSAC
2 Cours Sablon
63000 Clermont Ferrand
1er trimestre 2011

Le numéro : 20 euros
(N° spécial : 46 euros)

Abonnements : le Volume (4 numéros) :
France 91 euros - Étranger 97 euros

Viandes et Produits Carnés est répertoriée
dans Food Science and Technology Abstracts.
N° de Commission Paritaire : 0411G87232